

Unsere Anfragen im Überblick:

Stellungnahmen der Supermärkte/Hersteller

Aldi Süd (Le Gusto)

- *Wo und in welcher Weise werden die Tomaten in Ihrem Produkt angebaut?*
- *Gibt es besondere Maßnahmen, die Sie ergreifen, um Ihr Produkt möglichst nachhaltig zu produzieren?*

„Die Tomaten im Produkt „Le Gusto Fix für Spaghetti Bolognese“ stammen aus Spanien und Portugal. Als Teil der globalen Wertschöpfungsketten gehört Verantwortung für Umwelt, Mensch und Natur zu den Kernwerten der Unternehmenskultur von ALDI SÜD. Zudem hat ALDI SÜD internationale Nachhaltigkeitsanforderungen, wie z.B. die [Nachhaltigkeitsstandards für Geschäftspartner:innen](#), welche allen Geschäftspartner:innen von ALDI SÜD als verbindliche Leitlinien für eine nachhaltigere Lieferkette dienen.

Weitere Infos finden Sie auch im [Ernährungsreport](#) von ALDI SÜD.“

- *Bitte stellen Sie uns die Nährwertinformationen für das Trockenprodukt zur Verfügung.*

Keine Rückmeldung.

Rewe (Ja!)

- *Wo und in welcher Weise werden die Tomaten in Ihrem Produkt angebaut?*

„Wir beziehen das Tomatenpulver von ausgewählten Lieferanten, u.a. aus Spanien.“

- *Gibt es besondere Maßnahmen, die Sie ergreifen, um Ihr Produkt möglichst nachhaltig zu produzieren?*

„Wir prüfen stetig Verbesserungspotenziale unserer Produkte. Unter anderem wird bei dem Produkt Wert auf die Nachhaltigkeit der Verpackung gelegt. Das Papier ist mit einem FSC-Zertifikat ausgezeichnet. Zudem prüfen wir stetig die rezeptorische Verbesserung unserer Produkte. Dazu zählt auch die Prüfung, ob Palmöl entfernt werden kann. Alternativ könnte das zertifizierte Palmöl durch z.B. Sonnen- oder Rapsöl ersetzt werden. Diese Öle müssten dann allerdings gehärtet werden, was wir für unsere Produkte vermeiden möchten. Grundsätzlich prüfen wir laufend, welche Produktoptimierungen unter Verwendung neuer technologischer Möglichkeiten umgesetzt werden können.“

- *Warum enthält das Produkt „Palmfett“?*

„Im ja! Fix für Bolognese sind 0,4 % Palmöl. Das Palmöl ist zum einen aufgrund seiner guten Verarbeitungseigenschaften enthalten, zum anderen wird es auch für seine sensorischen Eigenschaften eingesetzt, da es sowohl den Geschmack der Tomaten als auch der anderen Gewürze ideal unterstützt. Das Palmöl ist zertifiziert (segregiert).“

- *Bitte stellen Sie uns die Nährwertinformationen für das Trockenprodukt zur Verfügung.*

„Nachfolgend finden Sie die Nährwertangaben pro 100 g unzubereitet (Trockenprodukt):

Energie	314 kcal/1330 kJ
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	68,2 g
davon Zucker	29,2 g
Eiweiß	5,6 g
Salz	13,7 g

Lidl (Kania)

- *Wo und in welcher Weise werden die Tomaten in Ihrem Produkt angebaut?*

Keine Rückmeldung.

- *Gibt es besondere Maßnahmen, die Sie ergreifen, um Ihr Produkt möglichst nachhaltig zu produzieren?*

Keine Rückmeldung.

Wela

- *Wo und in welcher Weise werden die Tomaten in Ihrem Produkt angebaut?*

„Unsere Lieferanten bestätigen, dass die Tomaten in Portugal auf offenen Feldern angebaut werden.“

- *Gibt es besondere Maßnahmen, die Sie ergreifen, um Ihr Produkt möglichst nachhaltig zu produzieren?*

„Grundsätzlich setzen wir in unserem Haus auf langjährige Beziehungen zu unseren Lieferanten.

Die Lieferanten werden mindestens einmal jährlich von uns bewertet. Jedes Jahr führen wir bei einzelnen Lieferanten Lieferantenaudits durch. Mit unseren Lieferanten kommunizieren wir einen „Supplier Code of Conduct“, in welchem das Thema faire Arbeitsbedingungen, unsere Qualitätsansprüche, ökologische Nachhaltigkeit und Integrität adressiert sind. Innerhalb unseres Energiemanagements arbeiten wir kontinuierlich an der Verbesserung der Energieeffizienz. Unser Unternehmen strebt aktuell die Zertifizierung des Energiemanagementsystems gemäß DIN EN ISO 50001 an. Die Zertifizierung ist noch in 2025 eingeplant.“

Maggi

- *Wo und in welcher Weise werden die Tomaten in Ihrem Produkt angebaut?*

„Wir verwenden Tomaten für das Maggi Fix Spaghetti Bolognese, die aus Spanien stammen.“

- *Gibt es besondere Maßnahmen, die Sie ergreifen, um Ihr Produkt möglichst nachhaltig zu produzieren?*
- *Was ist regenerative Landwirtschaft und welche Vorteile hat sie?*

„Nestlé arbeitet daran, den CO₂-Fußabdruck des Unternehmens zu verkleinern und bis spätestens 2050 die Grüne Null zu erreichen. Zwei Drittel unserer Treibhausgasemissionen entstehen im Anbau unserer Rohstoffe. Das bedeutet: wie wir unsere Rohstoffe beschaffen und wie sie angebaut werden, spielt eine große Rolle. Die Förderung von regenerativen landwirtschaftlichen Maßnahmen ist somit ein wichtiger Schritt auf unserem Weg zur Grünen Null. Deshalb arbeiten wir bereits seit vielen Jahren mit unseren Lieferanten und deren Landwirten zusammen, um regenerative Praktiken zu fördern und investieren hierzu allein bis 2025 weltweit 1,2 Mrd. Schweizer Franken. Im vergangenen Jahr haben wir bereits mehr als 21 Prozent unserer wichtigsten Rohstoffe von Landwirten bezogen, die regenerative Landwirtschaftspraktiken anwenden. Unser Ziel ist es, bis 2030 die Hälfte unserer wichtigsten Rohstoffe aus regenerativer Landwirtschaft zu beziehen. Diese Schlüssel-Rohstoffe – wie zum Beispiel Gemüse, Fleisch oder Getreide und Körner – stehen für 95 Prozent des Rohstoff-Volumens, die wir beziehen.

Unser Ansatz für eine regenerative Landwirtschaft umfasst:

- Verbesserung der Bodengesundheit und -fruchtbarkeit, um die Bodenbildung zu unterstützen und den Boden nährstoffreich und fruchtbar für die Pflanzen zu halten
- Förderung der Artenvielfalt über und unter der Erde, damit die Ökosysteme stark bleiben und Pflanzen und Tiere unterstützen
- Regenerierung der Wasserkreisläufe, um die Wassermenge zu erhalten und die Wasserqualität zu verbessern
- Verringerung des Treibhausgasausstoßes, indem der Kohlenstoff im Boden gehalten wird

Unser detailliertes Programm finden Sie hier: <https://www.nestle.com/sites/default/files/2022-07/nestle-agriculture-framework.pdf>

Wir arbeiten bereits seit 2014 gemeinsam mit unserem Hauptlieferanten und Partnern in Spanien an einem nachhaltigeren Tomatenanbau. Unsere Maßnahmen im Tomatenanbau umfassen Schulungsangebote für die Landwirt:innen, mehrjährige Lieferverträge sowie den Schutz von Biodiversität und Wassereinzugsgebieten. Zum Beispiel setzen wir auf Tröpfchenbewässerung,

um die benötigte Wassermenge zur Bewässerung zu reduzieren. Ein weiteres Beispiel sind Nisthilfen für Fledermäuse, weil diese als natürliche Feinde gegen Schädlinge wirken und so den Einsatz von Pestiziden verringern.“

- *Im Rahmen des Beitrags haben wir die Produkte unter anderem in einem Labor auf Rückstände von Pestiziden untersuchen lassen. Dabei wurden im Maggi Fix Spaghetti Bolognese folgende Werte gemessen (Werte siehe Dokument Laborergebnisse). Damit wurde unter anderem in Ihrem Produkt die höchste Anzahl an verschiedenen Pestiziden nachgewiesen. Wie bewerten Sie dieses Ergebnis?*

„Wir nehmen Ihre Analyseergebnisse sehr ernst. Die Gesundheit und Sicherheit unserer Verbraucherinnen und Verbraucher ist für uns nicht verhandelbar. Die Qualität und Sicherheit unserer Produkte haben für uns als Hersteller höchste Priorität und wir sind bestrebt, die höchsten Standards einzuhalten. Als Teil unseres Standards bei Herstellungsprozessen, führen wir konsistente Qualitätskontrollen für in unseren Produkten verwendete Rohstoffe durch. Wir sind überrascht von den Ergebnissen von ZDF WISO. Nichtsdestotrotz nehmen wir dieses Ergebnis ernst. Die Qualität und Sicherheit unserer Produkte haben für uns höchste Priorität.

Wie wir in unserer ersten Antwort erläutert haben, ist die Förderung regenerativer Ernährungssysteme im großen Maßstab und die Beschaffung wichtiger Rohstoffe durch regenerative landwirtschaftliche Methoden eine Priorität für Nestlé. Zum Beispiel stammen alle Tomaten, die in Maggi Fix Spaghetti Bolognese verwendet werden, aus Spanien und erfüllen durchgehend unseren Qualitätsstandard. Im Rahmen der regenerativen Landwirtschaft unterstützen wir die Umsetzung des integrierten Pflanzenschutzes und der Präzisionslandwirtschaft. Diese Maßnahmen zielen darauf ab, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln in der Landwirtschaft weiter zu reduzieren. Durch unsere umfassenden, langjährigen Initiativen im Gemüseanbau und die enge Zusammenarbeit mit unseren Gemüselieferanten setzen wir auch alternative Maßnahmen ein, wie z.B. den Einsatz von Fledermäusen zur Schädlingsbekämpfung auf dem Feld.“

- *Bitte stellen Sie uns die Nährwertinformationen für das Trockenprodukt zur Verfügung.*

„Im Folgenden erhalten Sie unsere Nährwerte pro 100 Gramm verpacktes Produkt:

Energie	293 kcal
Fett	1,7 g
gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	52,8 g
davon Zucker	37,9 g
Ballaststoffe	12,7 g
Eiweiß	10,3 g
Salz	12,9 g

Bitte erlauben Sie noch eine Einordnung zu den Nährwerten:

Wir optimieren bereits seit einigen Jahren kontinuierlich unsere Produkte. Bei der Überarbeitung von MAGGI-Produkten orientieren wir uns am Prinzip des "Küchenschanks". Das bedeutet, wir

verarbeiten Zutaten, die üblicherweise im Küchenschrank zu finden sind. Darüber hinaus haben wir im Rahmen dieser Optimierungen Salz reduziert und den Tomatenanteil auf Zweidrittel des Gesamtproduktes erhöht. Ebenfalls beinhaltet unser Produkt lediglich 5,6 Prozent an zugesetztem Zucker. Der noch verbleibende Anteil an Zucker im Produkt stammt aus dem natürlich vorkommenden Zucker der Tomate.

Die für den/die Verbraucher:in relevanten Nährwerte für die zubereitete Portion bzw. das zubereitete Produkt befinden sich transparent auf der Verpackung oder auf unserer Webseite.“

Knorr

- *Wo und in welcher Weise werden die Tomaten in Ihrem Produkt angebaut?*

„Die Tomaten in unserer Knorr Fix Spaghetti Bolognese stammen aus nachhaltigem Anbau in Spanien.“

- *Gibt es besondere Maßnahmen, die Sie ergreifen, um Ihr Produkt möglichst nachhaltig zu produzieren?*

„Die nachhaltige Produktion unserer Produkte hat für uns eine hohe Bedeutung. Dabei betrachten wir die gesamte Wertschöpfungskette unserer Produkte. Die nachhaltige Beschaffung unserer Rohwaren ist die Grundlage für landwirtschaftliche Widerstandsfähigkeit und eine stabilere und effizientere Lebensmittelversorgung – und unsere Nachhaltigkeitsstrategie bei Unilever. Seit vielen Jahren setzen wir uns daher aktiv für Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft ein und arbeiten sehr eng mit unseren Lieferanten zusammen, um unsere ambitionierten Ziele auf diesem Gebiet gemeinsam zu erreichen. Dabei kommt es auf die richtige Balance zwischen ökologischen, sozialen und ökonomischen Aspekten an. Wenn es um nachhaltigen Anbau geht, richten wir uns nach unseren „Regenerative Agriculture Principles“, die sich auf die Bereiche konzentrieren, in denen unserer Meinung nach der dringendste Handlungsbedarf besteht und wir die größte Wirkung erzielen können,

wie die Bodengesundheit verbessern, dem Verlust der biologischen Vielfalt entgegenwirken, Schutz des Wassers, Klimabeständigkeit erhöhen und Lebensgrundlagen von Kleinbäuer*innen verbessern. Beispielsweise unterstützen wir einen Tomatenanbaubetrieb in Spanien, regenerative landwirtschaftliche Praktiken anzuwenden. Dadurch konnten wir die CO₂-Emissionen pro Kilogramm Tomaten um 37 % im Vergleich zu den Emissionen vor dem Projekt reduzieren.“

- *Im Rahmen des Beitrags haben wir die Produkte unter anderem in einem Labor auf Rückstände von Pestiziden untersuchen lassen. Dabei wurden im Maggi Fix Spaghetti Bolognese folgende Werte gemessen (Werte siehe Dokument Laborergebnisse). Damit wurde unter anderem in Ihrem Produkt die höchste Anzahl an verschiedenen Pestiziden nachgewiesen. Wie bewerten Sie dieses Ergebnis?*

Keine Rückmeldung.

- *Bitte stellen Sie uns die Nährwertinformationen für das Trockenprodukt zur Verfügung.*

Keine Rückmeldung.